MS23F301TAK

إمكانات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.

SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 1 2014-04-28 4:58:38

المحتويات

معلومات السلامة ٢

دليل البحث السريع ١١

ميزات الفرن ١٢

الفرن ١٢

لوحة التحكم ١٢

الأدوات الإضافية ١٣

استخدام الفرن ١٣

طريقة عمل فرن الميكروويف ١٣

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٤

ضبط الوقت ١٤

الطهي/التسخين ١٥

مستويات الطاقة ١٥

ضبط مدة الطهي ١٥

إيقاف الطهي ١٦

إعداد وضع توفير الطاقة ١٦

استخدام ميزات إزالة الروائح ١٦

استخدام ميزات الطبخ الصحي ١٦

استخدام ميزات فك التجميد التلقائي ١٨

استخدام ميزات طبقي ١٩

استخدام ميزات الذاكرة ١٩

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢٠

تأمين فرن الميكروويف ٢٠

دليل أواني الطهي ٢٠

دليل الطهي ٢١

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ ٢٧

استكشاف المشكلات وحلها ٢٧

كود الخطأ ٢٧

المواصفات الفنية ٢٨

معلومات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

تنبيه ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.

- تحذير؛ خطر حريق
- تحذير؛ سطح ساخن
- تحذير؛ كهرباء
- تحذير؛ مواد متفجرة
- يحظر القيام بهذا الإجراء.
- يحظر اللمس.
- يحظر الفك.
- اتّبع التعليمات بدقة.
- افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.
- تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
- اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
- ملاحظة
- هام

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 2 2014-04-28 4:58:39

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.
تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.
قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات التالية.

⚠ تحذير (وظيفة ميكروويف فقط)
تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.
تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.
تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف وصيانة الجهاز التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات وبدون الخضوع للإشراف.
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.
فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 3 2014-04-28 4:58:39

في حالة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاوية.	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.	**تحذير:** لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار؛
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.	يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.
يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 4 2014-04-28 4:58:39

★	إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.
⃠	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

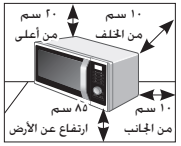
⚠ تحذير (وظيفة الفرن فقط) - اختياري	
☛	**تحذير:** عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
⃠	**تحذير:** قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
⃠	يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.
⃠	**تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.
★	**تحذير:** يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 5 2014-04-28 4:58:39

	قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
	قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
	يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.
	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.
	لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.
	هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.

٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.

٣. قم بتركيب الحلقة الدوارة والصينية الدوارة. تأكد من دوران الصينية الدوارة بحرية.
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

٤. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل بمأخذ تيار متردد ذو طرف أرضي مناسب.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 6 2014-04-28 4:58:40

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن.
امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- الصينية الدوارة والحلقة الدوارة
(الطراز المزوّد بالصينية الدوارة فقط)

تأكد **«دومًا»** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. اغسله بالماء ثم جففه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة بالصابون. اغسلها بالماء ثم جففها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف في الفرن وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

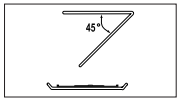
يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظّف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 7 2014-04-28 4:58:40

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.
(طراز السخان المروحي فقط)



تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكانًا جافًا وخالي من الأتربة.
السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

يجب ألا تقوم باستبدال مصباح الإضاءة بنفسك لأغراض السلامة.
الرجاء الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء Samsung معتمد للاستعانة بمهندس مؤهل لاستبدال المصباح.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 8 2014-04-28 4:58:41

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
جَنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.	✓		✓	
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓		✓	✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	

لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✓	✓	✓	✓
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زبدًا أو غسولاً على الحرق.	✓	✓	✓	✓

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 9 2014-04-28 4:58:44

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.				✓
لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.	✓			✓

تنبيه				
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدّة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من طاقة الميكروويف.
(وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 10 2014-04-28 4:58:46

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

(أ) وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

(ب) كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المُخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام. ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.
يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.
ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المُخصص للسلك مثلاً.

دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

مايكروويف	١. ضع الطعام في الفرن. حدد مستوى الطاقة عن طريق الضغط على الزر **مايكروويف** مرة واحدة أو أكثر.
+ −	٢. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.
+30s/ تشغيل/+30 ثانية	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت تشغيل ميزة إذابة التجميد السريعة لبعض الأطعمة.

تذويب قوي	١. ضع الطعام المجمد في الفرن. اضغط على الزر **تذويب قوي** مرة واحدة. بعد ذلك يظهر على الشاشة "0".
+ −	٢. حدد الوزن بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.
+30s/ تشغيل/+30 ثانية	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.

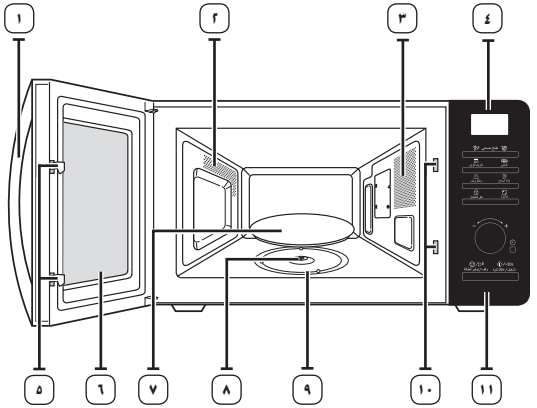
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.

+30s/ تشغيل/+30 ثانية	اترك الطعام في الفرن. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 11 2014-04-28 4:58:46

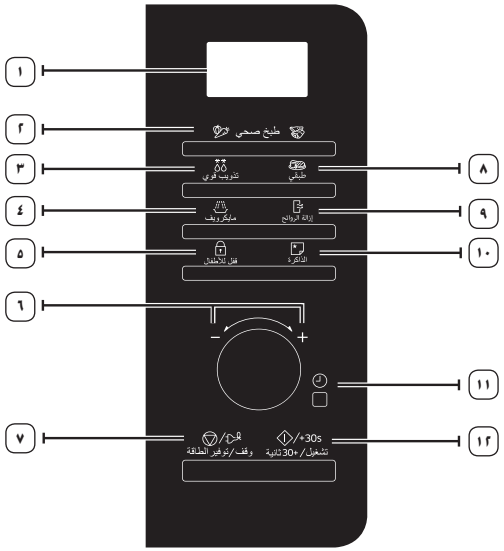
ميزات الفرن

الفرن



١. مقبض الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الإضاءة
٤. شاشة العرض
٥. قفلا الباب
٦. الباب
٧. الصينية الدوارة
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحتا الأمان للقفل
١١. لوحة التحكم

لوحة التحكم



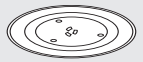
١. شاشة العرض
٢. الزر طبخ صحي
٣. الزر تذويب قوي
٤. الزر مايكروويف
٥. الزر قفل للأطفال
٦. القرص الدوار (الوزن / الوجبة / الوقت)
٧. الزر وقف/توفير الطاقة
٨. الزر طبقي
٩. الزر إزالة الروائح
١٠. زر الذاكرة
١١. زر ضبط الساعة
١٢. الزر تشغيل/+30 ثانية

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 12 2014-04-28 4:58:47

استخدام الفرن

الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.

	١. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن. **الغرض :** تعمل الحلقة الدوارة على تدوير الصينية الدوارة.
	٢. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير. **الغرض :** تعتبر الصينية الدوارة السطح الأساسي للطهي. ويمكن إخراجها بسهولة للتنظيف.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف دون الحلقة الدوارة والصينية الدوارة.

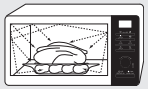
طريقة عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة الثلج (يدويًا وتلقائيًا)
- الطهي
- التسخين

عملية الطهي.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم يستمر الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه.
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 13 2014-04-28 4:58:47

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت.
افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوبًا من الماء على الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **مايكروويف**.
النتيجة: يظهر المؤشر (٨٠٠ واط (وهي طاقة الطهي القصوى):

٢. اضبط الوقت على مدة من ٤ إلى ٥ دقائق عن طريق لف **القرص الدوار** واضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.
النتيجة: يضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.
١) يبدأ الطهي. وعند انتهائه، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن تكون الصينية الدوارة في موضعها بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى، تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة.
عند توصيل الكهرباء، يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة.
يجب ضبط الساعة:

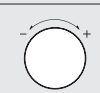
- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. **لعرض الوقت بالتنسيق...**
تنسيق ٢٤ ساعة.
تنسيق ١٢ ساعة.
اضغط الزر **الساعة** مرة أو مرتين.

٢. لف **القرص الدوار** لتحديد قيمة للساعة.

٣. اضغط على زر **الساعة**.



٤. لف **القرص الدوار** لضبط الدقيقة.

٥. اضغط على زر **الساعة**.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 14 2014-04-28 4:58:48

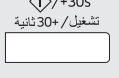
الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.
تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

ضع الطعام أولاً في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **مايكروويف**.
النتيجة: تظهر مؤشرات ٨٠٠ واط (طاقة الطهي القصوى): حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **مايكروويف** مرة أخرى حتى تظهر القدرة الكهربية المطلوبة. راجع جدول مستويات الطاقة.

٢. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.
النتيجة : يظهر وقت الطهي.



٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.
النتيجة: يضئ مصباح الفرن وتبدأ الصينية الدوارة في الدوران.
١) يبدأ الطهي. وعند انتهائه، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات. (مرة كل دقيقة)
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٨٠٠ واط)، فما عليك سوى الضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة	مقدار الطاقة
عالي	٨٠٠ واط
عالي متوسط	٦٠٠ واط
متوسط	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٣٠٠ واط
فك التجميد	١٨٠ واط
منخفضة / الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة مدة الطهي.

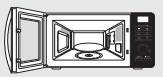
ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية تتم إضافتها.

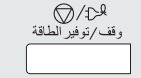
MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 15 2014-04-28 4:58:48

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت:
   ١) افتح الباب.
   النتيجة: يتوقف الطهي. لاستئناف الطهي، أغلق الباب مرة أخرى، ثم اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى.
   ٢) اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة**.
   النتيجة: يتوقف الطهي. لاستئناف الطهي، اضغط على **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى.

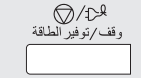


٢. للإيقاف تمامًا،
اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة**.
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي، فاضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة** مرة أخرى.

يمكنك أيضًا إلغاء أي إعداد قبل البدء من خلال الضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة**.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن.
تكون الحالة العادية هي وضع الاستعداد وعرض الساعة عند عدم الاستخدام.



- اضغط على الزر **وقف/توفير الطاقة**.
  النتيجة: إيقاف تشغيل الشاشة.
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب حتى يتم عرض التوقيت الحالي على الشاشة. وسيكون الفرن جاهزًا للاستخدام.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية

إذا لم تحدد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة التوقف المؤقت، يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر "الساعة" بعد مرور ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

استخدام ميزات إزالة الروائح

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.
نظف أولاً الفرن من الداخل.

اضغط على الزر **إزالة الروائح** بعد الانتهاء من التنظيف.
ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.

تم تحديد مدة ٥ دقائق لإزالة الروائح.
تزداد هذه الفترة ٣٠ ثانية كلما ضغطت على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.

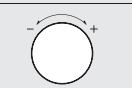
الوقت الأقصى للتخلص من الروائح هو ١٥ دقيقة.

استخدام ميزات الطبخ الصحي

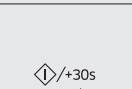
ميزات الطبخ الصحي بها ستة عشر وقتًا للطهي مبرمَجين مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف **القرص الدوار**.

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المطلوب طهيه بالضغط على الزر **طبخ صحي** مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد حجم الوجبة المراد طهيها بلف **القرص الدوار**.
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**.
النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 16 2014-04-28 4:58:48

يوضح الجدول التالي ١٠ برامج تلقائية للنظام الغذائي الصحي لطهي الخضروات أو الحبوب. ويتضمن الكميات والإرشادات المناسبة.

١. الخضروات والحبوب

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1-1 البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	اغسل البروكلي الطازج ونظفّه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. وأضف ٦٠-٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٥٠٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-2 الجزر	٢٥٠ جم	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-3 الفاصوليا الخضراء	٢٥٠ جم	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء عند طهي ٢٥٠ جرام. ثم ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-4 السبانخ	١٥٠ جم	اغسل السبانخ ونظفّها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-5 قطع الذرة	٢٥٠ جم (١ قطع)	اغسل الذرة الصغيرة ونظفّها ثم ضعها في طبق زجاجي بيضاوي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
1-6 البطاطس منزوعة القشرة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
1-7 الأرز البني (مسلوق)	١٢٥ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٤/١ لتر). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.
1-8 معكرونة الدقيق الكامل	١٢٥ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف .٥ لتر من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قم بالتقليب جيدًا. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. واتركه لمدة دقيقة.
1-9 الكينوا	١٢٥ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد (٢٥٠ مللي). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
1-10 البُرغل	١٢٥ جم	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. ضع كمية مضاعفة من الماء البارد (٢٥٠ مللي). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 17 2014-04-28 4:58:49

يوضح الجدول التالي ٦ برامج تلقائية للنظام الغذائي الصحي لطهي الدواجن والأسماك والكميات المطلوب طهيها والإرشادات المناسبة.

٢. الدواجن والأسماك

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
2-1 صدور الدجاج	٣٠٠ جم (٢ قطع)	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة دقيقتين.
2-2 صدور الديك الرومي	٣٠٠ جم (٢ قطع)	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة دقيقتين.
2-3 شرائح السمك الطازج	٣٠٠ جم (٢ قطع)	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-4 شرائح السالمون الطازج	٣٠٠ جم (٢ قطع)	اغسل السمك وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-5 الجمبري الطازج	٢٥٠ جم	اغسل الجمبري وضعه على طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.
2-6 السالمون المرقط الطازج	٢٠٠ جم (سمكة واحدة)	ضع سمكتين كاملتين طازجتين في طبق مسموح باستخدامه داخل الفرن. أضف كمية ضئيلة من الملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون والتوابل. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. اتركها لمدة دقيقتين.

استخدام ميزات فك التجميد التلقائي

تُمكنك ميزات التذويب القوي التلقائي من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك.
يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. ما عليك سوى تحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط الصينية الدوارة وأغلق الباب.

تذويب قوي	١. اضغط على الزر **تذويب قوي** مرة. ومن ثمّ، يظهر "0" على الشاشة
− +	٢. حدد وزن الطعام عن طريق لف **القرص الدوار**. من الممكن ضبطه إلى ١٥٠٠جرام كحد أقصى.
تشغيل/+30 ثانية	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** • يبدأ فك التجميد. • يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام. • اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى لإتمام فك التجميد.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع القسم "الطهي/إعادة التسخين" بالصفحة ١٥ لمزيد من التفاصيل.

يقدم الجدول التالي برامج التذويب القوي التلقائي المختلفة والكميات التي يمكن فك تجميدها والإرشادات المناسبة. انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 اللحوم	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جم	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. قم بقلب القطع عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يلائم البرنامج اللحوم مثل شرائح اللحم أو القطع أو اللحم المفروم أو قطع الدجاج أو دجاجة كاملة أو سمك فليه. اتركها لمدة من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.
2 الدواجن		
3 السمك		

حدد وظيفة التذويب اليدوي بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام يدويًا.
للحصول على تفاصيل حول فك التجميد اليدوي والمدة اللازمة له، راجع الصفحتين ٢٥ و٢٦.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 18 2014-04-28 4:58:49

استخدام ميزات طبقي

تمكنك ميزات طبقي من طهي الوجبات المجمدة. ويتم ضبط مدة طهي الوجبة المجمدة ومستوى الطاقة تلقائيًا.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع أولاً الوجبة المجمدة في منتصف القرص الدوار وأغلق الباب.

طبقي	١. اضغط الزر **طبقي** مرة أو مرتين.
	٢. اضبط وزن الطعام بلف **القرص الدوار**.
+30s/ تشغيل/ +30 ثانية	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** • يبدأ فك التجميد. • يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف فك التجميد ليذكرك بتقليب الطعام. • اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية** مرة أخرى لإتمام فك التجميد.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي الخاصة بالوظيفة طبقي والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.

الكود/الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1 **الوجبات الجاهزة المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال. اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
2 **الوجبة النباتية المجمدة**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات التي تتكون من مكونين اثنين (مثل المكرونة الإسباجتي بالصلصة أو الأرز بالخضراوات). اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.

استخدام ميزات الذاكرة

إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

يمكنك تخزين إعدادين مختلفين.

حفظ الإعدادات.

الذاكرة	١. **لبرمجة**... الإعداد الأول الإعداد الثاني	**ثم اضغط على الزر**. مرة واحدة (يظهر الرمز P1) مرتان (يظهر الرمز P2)
مايكروويف	٢. اضبط برنامج الطهي كما هو معتاد (فترة الطهي ومستوى الطاقة) إذا لزم الأمر.	
+30s/ تشغيل/ +30 ثانية	٣. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.	

ضع الطعام أولاً في منتصف الصينية الدوارة وأغلق الباب.

الذاكرة	١. **لبرمجة**... الإعداد الأول الإعداد الثاني	**ثم اضغط على الزر**. مرة واحدة (يظهر الرمز P1) مرتان (يظهر الرمز P2)
+30s/ تشغيل/ +30 ثانية	٢. اضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**. **النتيجة:** يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.	

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 19 2014-04-28 4:58:49

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

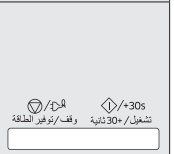
يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين **وقف/توفير الطاقة** و **تشغيل/+30 ثانية** معًا.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم فيها بالضغط على أي زر.



٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى. اضغط على الزرين **تشغيل/+30 ثانية** و **وقف/توفير الطاقة** مرة أخرى في نفس الوقت.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

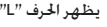
تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج خاص لسلامة الأطفال. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. اضغط على الزر **قفل للأطفال** لمدة ٣ ثوانٍ.

النتيجة:

- يجرد تأمين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.



٢. **لإلغاء قفل الفرن** اضغط على الزر **قفل للأطفال** لمدة ثلاث ثوان.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا، يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كان وعاء الطهي يحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 20 2014-04-28 4:58:50

دليل الطهي

أوعية الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : مستحسن ✓✗ : يستخدم بحذر ✗ : غير آمن

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألمونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويسهم في الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 21 2014-04-28 4:58:50

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى. راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠	٦٠٠ واط	٥,٥-٤,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠ واط	١٠-٩
	الإرشادات أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠ واط	٩-٨
	الإرشادات أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠	٦٠٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠ واط	٩-٨
	الإرشادات أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

الأرز:
استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. يرجى تغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قلّب الأرز وأضف الملح أو التوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات:
استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٧-١٦
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٢٢-٢١
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٨-١٧
	الإرشادات أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
الذرة المخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٩-١٨
	الإرشادات أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
المعجنات	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١٢-١١
	الإرشادات أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. اتركها لمدة ٥ دقائق.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 22 2014-04-28 4:58:50

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البيركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٨٠٠ واط).

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٨٠٠ واط	٤-٤,٥ ٧-٧,٥
	الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٥-٥,٥
	الإرشادات أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٤,٥-٥
	الإرشادات قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٨٠٠ واط	٥-٥,٥ ٨,٥-٩
	الإرشادات قطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٣,٥-٤
	الإرشادات قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الباذنجان	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٣,٥-٤
	الإرشادات قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٤,٥-٥
	الإرشادات قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	١,٥-٢ ٣-٣,٥
	الإرشادات جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٥,٥-٦
	الإرشادات قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الفلفل	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٤,٥-٥
	الإرشادات قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٨٠٠ واط	٤-٥ ٧,٥-٨,٥
	الإرشادات زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٥-٥,٥
	الإرشادات قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 23 2014-04-28 4:58:50

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨+ إلى ٢٠+ وأن الطعام البارد تتراوح درجة حرارته ما بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها جيدًا وتخفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال، لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار.

نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين و٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب خزفي واحد)	٨٠٠ واط	١-١,٥ ١,٥-٢
	الإرشادات صب في الكوب وأعد التسخين بدون غطاء. ضع الكوب/ الفنجان في وسط القرص الدوار. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. واتركها لمدة دقيقة إلى دقيقتين.		
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جم	٨٠٠ واط	٣-٣,٥
	الإرشادات صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
يخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٦,٥
	الإرشادات ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥
	الإرشادات ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦
	الإرشادات ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥,٥-٦,٥
	الإرشادات ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 24 2014-04-28 4:58:50

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين!
اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.
درجة الحرارة الموصى بها: بين ٣٠ إلى ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية
	الإرشادات فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية من ٥٠ ثوان إلى دقيقة واحدة.
	الإرشادات قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.
يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.
ضع الطعام المجمد على طبق دون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.
عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لفك التجميد التام حسب الكمية المطلوب فك تجميدها. يرجى الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يتم فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨٠- إلى ٢٠٠- درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم			
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	١٨٠ واط	٧,٥-٦,٥ ١٢-١٠
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٨,٥-٧,٥
	الإرشادات ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ٥ و٢٥ دقيقة.		

(تابع)

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 25 2014-04-28 4:58:50

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الدواجن			
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٨٠ واط	١٤,٥-١٥,٥
دجاجة كاملة	٩٠٠ جم	١٨٠ واط	٢٨-٣٠
	الإرشادات ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركه لمدة ١٥ إلى ٤٠ دقيقة.		
السمك			
السمك الفيليه	٢٥٠ جرام (٢ قطع)	١٨٠ واط	٦-٧
	٤٠٠ جم (٤ قطع)		١٢-١٣
	الإرشادات ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركه لمدة من ٥ إلى ١٥ دقيقة.		
الفاكهة			
التوت	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٦-٧
	الإرشادات قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير). اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.		
الخبز			
أرغفة الخبز	٢ قطع	١٨٠ واط	٥-١.
(كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	٤ قطع		٢-٢,٥
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	١٨٠ واط	٤,٥-٥
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	١٨٠ واط	٨-١٠
	الإرشادات ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركه لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.		

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جم من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جم من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق. باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جم) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جم تقريبًا) مع ٤٠ جم من السكر و٢٥٠ مل من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس دون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء.
أضف ٣٠٠ جم من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 26 2014-04-28 4:58:50

استكشاف المشكلات وحلها وكود الخطأ

استكشاف المشكلات وحلها

يستغرق دومًا التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر **تشغيل/+30 ثانية**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي.

الطعام زائد النضج أو نيئ

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا.
  - الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التليفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  - الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

مصباح الضوء لا يعمل.

- ينبغي عدم استبدال مصباح الضوء بيديك لأسباب وقائية. يُرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة عملاء معتمد من Samsung، لكي يرسلوا إليك مهندسًا محترفًا لاستبدال المصباح.

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

الدخان والروائح الكريهة عند التشغيل الأولي.

- إنها حالة مؤقتة نتيجة تسخين المكون الجديد. سيختفي الدخان والروائح تمامًا بعد التشغيل لمدة ١٠ دقائق.

لإزالة الروائح بسرعة أكبر، الرجاء تشغيل فرن الميكروويف مع وضع تشكيلة ليمون أو عصير ليمون في الخزانة.

إذا لم تمكنك الإرشادات السابقة من حل المشكلة، فاتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

يُرجى قراءة المعلومات الآتية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحًا واضحًا للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

كود الخطأ

تشير الرسالة "SE" إلى.

- تنظيف المفاتيح والتحقق مما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. قم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف وحاول ضبطه مرة ثانية. في حال ظهورها ثانية، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_AR.indd 27 2014-04-28 4:58:50

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار.
لذا, تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	MS23F301TAK
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٥٠ / ٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة الميكروويف	١١٥٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٨٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75S(31)
طريقة التبريد	محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٤٨٩ x ٢٧٥ x ٣٧٤ م ٣٣٠ x ٢١١ x ٣٢٤ م
الحجم	٢٣ لترًا
الوزن الصافي	١٢ كجم تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D`Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

MS23F301TAK

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information 2
Quick look up guide 11
Oven features 12
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Oven use 13
How a microwave oven works 13
Checking that your oven is operating correctly 14
Setting the time 14
Cooking/Reheating 15
Power levels 15
Adjusting the cooking time 15
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the deodorisation features 16
Using the healthy cooking features 16
Using the auto power defrost features 18
Using the my plate features 19
Using the memory features 19
Switching the beeper off 20
Safety-locking your microwave oven 20
Cookware guide 20
Cooking guide 21
Troubleshooting and error code 27
Troubleshooting 27
Error code 27
Technical specifications 28

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 2 2014-04-28 2:55:59

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 3 2014-04-28 2:55:59

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

	Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 4 2014-04-28 2:55:59

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional	
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

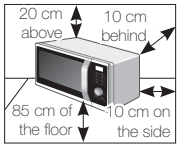
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 5 2014-04-28 2:55:59

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
⃠	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⃠	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

⃠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 6 2014-04-28 2:56:00

- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

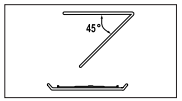
- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 7 2014-04-28 2:56:00

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre

- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 8 2014-04-28 2:56:02

	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 9 2014-04-28 2:56:05

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
⃠	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
⃠	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
⃠	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
⃠	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
⃠	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
⃠	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 10 2014-04-28 2:56:06

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
Rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

quick look up guide

If you want to cook some food.

مايكروويف	**1.** Place the food in the oven. Select the power level by pressing the **Microwave** button one or more times.
− +	**2.** Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.
/+30s تشغيل/+30 ثانية	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

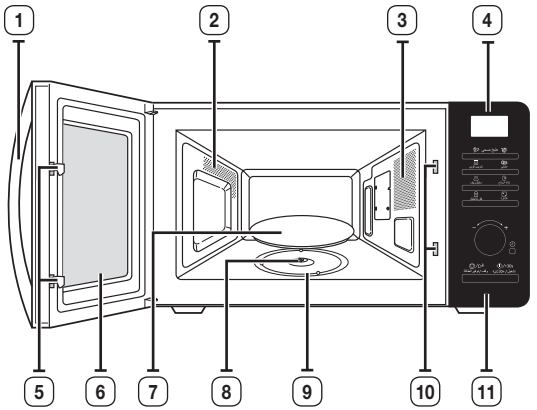
تذويب قوي	**1.** Place the frozen food in the oven. Press the **Power Defrost** button once. Then the display shows "0".
− +	**2.** Select the weight by turning the **dial knob** as required.
/+30s تشغيل/+30 ثانية	**3.** Press the **START/+30s** button.

If you want to add extra 30 seconds.

/+30s تشغيل/+30 ثانية	Leave the food in the oven. Press **START/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

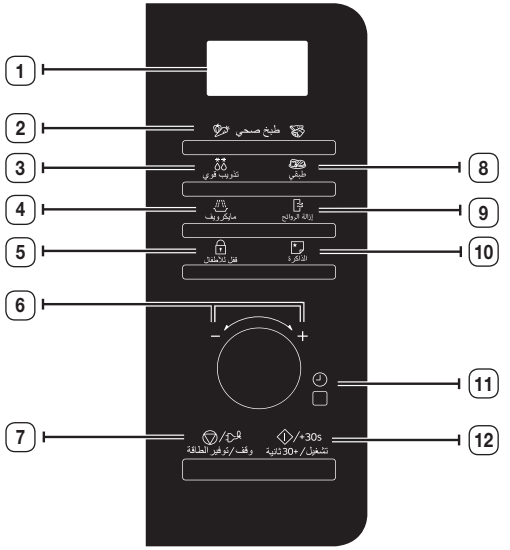
MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 11 2014-04-28 2:56:07

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

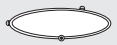
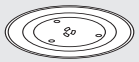


1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. CHILD LOCK BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ENERGY SAVING BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. DEODORIZATION BUTTON
10. MEMORY BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 12 2014-04-28 2:56:08

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	**1. Roller ring**, to be placed in the centre of the oven. **Purpose:** The roller ring supports the turntable.
	**2. Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

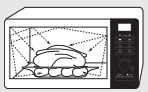
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

	**1.** The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

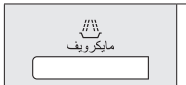
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 13 2014-04-28 2:56:08

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	**1.** Press the **Microwave** button. **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed.
	2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

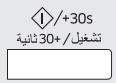
	1. To display the time in the... 24-hour notation. 12-hour notation. Press the **Clock** button once or twice.
	2. Turn the **dial knob** to set the hour.
	3. Press the **Clock** button.
	4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
	5. Press the **Clock** button.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 14 2014-04-28 2:56:09

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

	1. Press the **Microwave** button. **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.
	2. Set the cooking time by turning the **dial knob**. **Result:** The cooking time is displayed.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute) 3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

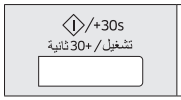
You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW/KEEP WARM	100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

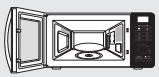
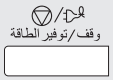
ADJUSTING THE COOKING TIME

	You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 15 2014-04-28 2:56:09

STOPPING THE COOKING

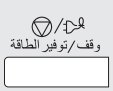
You can stop cooking at any time to check the food.

	**1.** To stop temporarily; **1)** Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **START/+30s** button again. **2)** Press the **STOP/ENERGY SAVING** button. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, press **START/+30s** button again.
	**2.** To stop completely; Press the **STOP/ENERGY SAVING** button. **Result:** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ENERGY SAVING** button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **STOP/ENERGY SAVING** button.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

	• Press the **STOP/ENERGY SAVING** button. **Result:** Display off. • To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

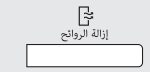
Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

	Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.

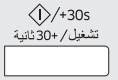
The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has sixteen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** button once or more times.
	2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 16 2014-04-28 2:56:10

The following table presents the 10 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grain. It contains its quantities and appropriate instructions.

1. Vegetables & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-5 Corn On The Cob	250 g (1 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-7 Brown Rice (Parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (1/4 l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-8 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1/2 l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-9 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-10 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 17 2014-04-28 2:56:11

The following table presents the 6 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities and appropriate instructions.

2. Poultry & Fish

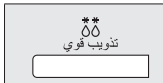
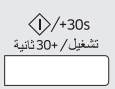
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Chicken Breast	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breast	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillet	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Filet	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, and fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

	**1.** Press the **POWER DEFROST** button once. Then the display shows “0”
	2. Set the weight of food by turning the **dial knob**. It is possible to set up to a maximum of 1500 g.
	**3.** Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press **START/+30s** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/ reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish on a ceramic plate.

Food	Serving size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the pieces over, when the oven beeps. This programme is suitable for meat such as steaks, chops or minced meat, chicken pieces, whole chicken or fish fillets. Stand for 15-60 minutes.
2 Poultry		
3 Fish		

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 25 to 26.

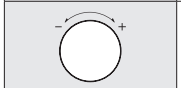
MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 18 2014-04-28 2:56:11

USING THE MY PLATE FEATURES

The My Plate features enables you to Chilled meals. The chilled meal time and power level are set automatically.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the chilled meal in the centre of the turntable and close the door.

	1. Press the **MY PLATE** button once or twice.
	**2.** Set the weight of food by turning the **dial knob**.
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press **START/+30s** button again to finish defrosting.

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

USING THE MEMORY FEATURES

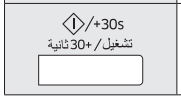
If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

You can store two different setting.

Storing the settings.

	1. To programme the... First setting Second setting	**Then press the button.** Once (Display is P1) Twice (Display is P2)
	2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.	
	3. Press the **START/+30s** button. **Result:** Your setting are now stored in the oven's memory.	

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

	1. To programme the... First setting Second setting	**Then press the button.** Once (Display is P1) Twice (Display is P2)
	**2.** Press the **START/+30s** button. **Result:** The food is cooked as requested.	

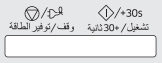
MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 19 2014-04-28 2:56:11

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **STOP/ENERGY SAVING** and **START/+30s** buttons at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ENERGY SAVING** and **START/+30s** buttons again at the same time.
   Result:
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for three seconds.
   Result: The oven can be used normally.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 20 2014-04-28 2:56:12

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use Caution ✗ : Unsafe

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 21 2014-04-28 2:56:12

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tablespoon) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 22 2014-04-28 2:56:12

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 23 2014-04-28 2:56:13

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 24 2014-04-28 2:56:13

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

(continued)

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 25 2014-04-28 2:56:13

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 26 2014-04-28 2:56:13

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 27 2014-04-28 2:56:13

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MS23F301TAK
Power source	220 V ~ 50/60 Hz
Power consumption Microwave	 1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 374 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 12 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04273A-00

MS23F301TAK_ZA_DE68-04273A-00_EN.indd 28 2014-04-28 2:56:13